

TOBIA CIARULLI

«LE PROGRAMME FROID, C'EST FINI»

De nouveaux membres et un tout nouveau programme olympique: le chef d'équipe Tobia Ciarulli commente les implications pour les deux Equipes nationales suisses des cuisiniers.

HGH: **Tobia Ciarulli, un mot d'abord au sujet du Championnat du monde de cuisine 2018 au Luxembourg. Qu'est-ce qui vous a plu ou agacé?**

TOBIA CIARULLI: Avec une deuxième place pour les juniors et une quatrième place pour l'Equipe nationale suisse des cuisiniers, je suis très satisfait des résultats. Bien entendu, rétrospectivement, on trouve toujours quelque chose qu'on aurait pu faire mieux. Cependant, compte tenu de tous les changements annuels de personnel, le niveau de performance des équipes (tous programmes confondus) était très élevé. Il y a eu quelques confusions sur le plan technique de la part des organisateurs, avec lesquels je n'étais pas d'accord, mais cela ne sert à rien de s'énerver.

Avec Jorge Cardoso, l'Equipe nationale suisse des cuisiniers comptait dans ses rangs le meilleur pâtissier au monde. Pour quelle raison part-il?

Dès notre première rencontre, Jorge m'avait informé qu'il ne resterait que jusqu'au Champion-

nat du monde au Luxembourg. Il a d'autres projets pour l'avenir mais reste à notre disposition en qualité de conseiller pour les programmes actuels.

Les deux équipes débutent 2019 avec plusieurs nouveaux visages. Pour la première fois, la Kochnati comptera deux Tessinois: Teo Chiaravalloti et Pietro Leanza.

Je connais déjà Teo Chiaravalloti du restaurant Castelgrande à Bellinzona depuis un certain temps. Il a acquis une grande expérience dans d'excellents établissements et déjà représenté la Suisse lors du Bocuse d'Or à Lyon. Pietro Leanza travaille au Seven à Ascona. Il m'a été recommandé par un collègue qui a l'habitude de participer à des championnats. Pietro est jeune, motivé, compétent et prêt à se perfectionner.

Quelles seront leurs tâches respectives?

Je ne peux pas encore le dire. La phase de sélection au sein de l'équipe ne fait que commencer. Autrement dit, chacun des dix membres du team peut obtenir l'une des six places disponibles dans l'équipe principale. Seuls six membres participeront aux Olympiades culinaires de 2020 à Stuttgart.

Laura Niemi, Guy Estoppey, Michael Schneider et Andrea Werth viennent rejoindre l'équipe. Quels sont les points forts de ces quatre nouveaux venus?

Ils sont tous très talentueux. L'objectif était de redonner un nou-



«Les deux équipes sont invitées à Igeho le 18 novembre», dixit Tobia Ciarulli. DR

veau souffle à l'équipe, d'avoir plus d'atouts en main et d'affecter les membres en fonction de leurs compétences et de leurs points forts, chacun ayant l'opportunité de montrer ce dont il est capable.

Les juniors comptent également cinq nouveaux visages: Ann-Sophie Bernhard, Tim Hoffmann, Marco Kölbener, Elliott Neuhaus et Jan Schmid. Où dénicheriez-vous donc les jeunes talents?

Nous découvrons des candidats potentiels dans le cadre de concours nationaux comme Gusto, La Cuisine des Jeunes, les Swiss Skills ou Young Talent Disciples d'Escoffier. Même s'ils sont jeunes, ils ont déjà un minimum d'expérience dans la compétition et sont soutenus par leurs maîtres d'apprentissage. A l'issue d'une première sélection, nous invitons certains d'entre eux à notre centre de formation Electrolux Professional à Sursee afin qu'ils puissent faire connaissance avec l'équipe et découvrir la formation. Il y a aussi une épreuve de cuisine. Les candidats intéressants sont ensuite

sélectionnés en fonction de leurs compétences et de leur potentiel pour intégrer l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers.

Il n'y aura pas de compétition majeure en 2019. Est-ce que cela signifie que les équipes bénéficieront d'une année tranquille?

Non, car le temps de préparation pour les Olympiades culinaires de 2020 est vraiment serré. C'est nouveau car jusqu'à présent, il y avait toujours une pause de deux ans entre le Championnat du monde et les Olympiades culinaires. Chaque équipe suivra quatre formations de trois jours et trois formations de quatre jours d'ici les Olympiades, et il y aura également trois séances d'essai pour préparer le menu olympique pour le public en conditions réelles. L'Equipe nationale suisse des cuisiniers et celle des juniors sont notamment invitées chacune deux fois au restaurant RitzCoffier sur le Bürgenstock, et une fois à l'Ecole hôtelière de Lucerne. Les dates exactes seront annoncées en temps voulu.

En ce qui concerne les Olympiades culinaires de 2020, y a-t-il des changements au niveau des programmes chauds et froids?

Pas chez les juniors, mais dans le concours de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers, le programme froid est remplacé par le programme *Chefs' Table*. Il y aura désormais un *Live Cooking Buffet* pour douze personnes comprenant des éléments froids et chauds.

«Dix chefs se disputent l'une des six places dans l'équipe principale.»

Pouvez-vous expliquer cela plus en détail?

Six membres prépareront six types de hors-d'œuvre – quatre froids et deux chauds – qui seront ensuite servis au buffet. Un autre défi sera de préparer un plateau de buffet froid composé de poisson et de crustacés.

Et qu'en est-il de la cuisine en direct?

Un plat végétarien et un plat principal chaud avec garnitures modernes seront préparés selon deux méthodes de cuisson et servis devant les convives. Le dessert composé de trois éléments (un chaud, un froid et un glacé) sera également préparé en direct. A cela s'ajoutent trois types de chocolats et une pièce montée en chocolat. Le tout devra être prêt dans un laps de temps de cinq heures et demie.

Un pronostic pour Stuttgart?

Parler d'ores et déjà de classement est très hasardeux. Nous espérons réitérer les résultats obtenus au Luxembourg et bien sûr faire encore mieux.

PROPOS RECUEILLIS
PAR JÖRG RUPPELT

Sponsors des deux Equipes nationales suisses des cuisiniers:

Sponsor principal:
SWICA Organisation de santé

Co-sponsor:
G. Bianchi AG

Equipementiers:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
GastroImpuls, KAI

Partenaires de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers:
CC Aligro, Pacojet, Hero,
Saviva Food Service,
Uncle Ben's

Partenaires de l'Equipe nationale suisse junior des cuisiniers:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi Food Service, HUG AG, Prodega/Growa/Transgourmet, Wiberg

Visite de la verrerie de Saint-Prex et de son musée avec la spr

La Société professionnelle de la restauration (spr) organise un événement unique chez Vetropack à Saint-Prex (VD) dans le cadre de son road-tour sur le thème de «Table Top».

Qu'est-ce qui est naturel, durable, hygiénique, imperméable, protecteur, recyclable, résistant à la chaleur, transparent, coloré ou opaque? Le verre, pardi! Cette liste non exhaustive d'adjectifs tirée du site du groupe Vetropack, l'un des plus grands fabricants européens de verre d'emballage destiné à l'industrie alimentaire et des boissons, et implanté en Suisse, Au-

triche, République tchèque, Croatie, Slovaquie, Ukraine et Italie, résume les nombreux avantages liés à ce matériau. Les professionnels de l'hôtellerie-restauration sont bien placés pour le savoir, eux qui connaissent mieux que quiconque les propriétés uniques du verre qui permettent de préserver le goût originel du produit, ainsi que sa fraîcheur, ses arômes et ses vitamines.

Visite guidée et réseautage

Pour rendre hommage aux qualités intrinsèques du verre, la spr organise le lundi 13 mai prochain, de 15 h 30 à 17 h 45, une visite de la verrerie de Saint-Prex, site emblématique du groupe Vetropack qui y est présent depuis plusieurs décennies. Dans le cadre de son



Une occasion de tout connaître sur le recyclage et la production du verre. DR

road-tour dont le thème est cette année «Table Top», la société professionnelle de Hotel & Gastro Union invite les professionnels romands à suivre le parcours du verre, de son recyclage à sa fabrication, en participant à une visite guidée qui permettra de lever le voile sur tous ses secrets. La découverte du musée Vetropack et un apéritif offrant à chacun la possibilité de réseauter ponctueront la visite ouverte non seulement aux membres de la spr, mais aussi à tous les professionnels de l'hôtellerie-restauration et de la boulangerie-pâtisserie-confiserie.

Une gestion durable

Au cours de cet événement, la question de la durabilité sera par ailleurs évoquée. Vetropack recycle en effet le verre usagé en Suisse depuis les années 1970. Afin de réduire son empreinte écologique le groupe investit en outre dans la logistique, le développement de ses produits, l'augmentation du pourcentage de tessons dans la



Davantage d'informations:
www.hotelgastrounion.ch/spr

fonte et la consommation énergétique des bassins de fusion. Résultat: le pourcentage de verre usagé utilisé pour la production de verre a atteint l'an dernier 61% pour le verre usagé vert, contre 50% pour le verre brun et 43% pour le verre blanc. Dans certaines usines, le pourcentage est même de 83%, indique Vetropack. (PCL)

Comment s'inscrire à l'événement du 13 mai

Pour y participer, il suffit de s'annoncer auprès du secrétariat romand de Hotel & Gastro Union, par téléphone 021 616 27 07 ou par e-mail info.vd@hotelgastrounion.ch.

Prix

20 francs pour les membres,
50 francs pour les non-membres.